

разнообразии в питание детей. Нами (руководитель работы профессор Глушенко Л.Ф. <http://www.famous-scientists.ru/329>) разработаны рецептуры и технология производства консервов с использованием нетрадиционного мясного сырья для условий ООО «Старорусский мясной двор» (г. Старая Русса Новгородской области).

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПАШТЕТОВ С ПАПРИКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ, ЧЕСНОКОМ, КЛЮКВОЙ

Степанова Е.А.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

В настоящее время одна из самых востребованных потребителями «быстрых» закусок из печени - паштеты. Бутерброд с паштетом — это и экономно, и сытно, и довольно вкусно.

Паштет — это изделие пастообразной консистенции из фарша, приготовленного из вареного или сырого мясного сырья с добавлением жира.

Паштеты, которые изготавливает предприятие «Новгородский пищекомбинат», являются традиционными, это паштет печеночный и свиной. Вследствие этого, предприятие не может удовлетворить все запросы потребителей, и вынуждено искать новые пути в разработке не традиционных паштетов. Поэтому, целесообразно будет предложить потребителю паштет с различными добавками. Предлагается использовать при производстве паштета, следующие виды добавок: паприка с зеленью, чеснок, клюква, гречневая мука.

Печень всех видов животных занимает исключительное место по набору и количеству пищевых веществ. В печени содержатся полноценные белки и небольшое количество коллагена. Использование чеснока очень полезно для здоровья. Кроме его специфического вкуса и возможности использования как великолепной вкусовой приправы, чеснок обладает многими полезными и лечебными свойствами. Клюква обладает особой способностью подавлять в организме различные болезнетворные бактерии и выводить их из организма. Паприка с зеленью придаст пикантный вкус.

При производстве паштета предлагается использовать искусственную оболочку (белкозин, повиден).

Можно сделать вывод, что для предприятия «Новгородский Пищекомбинат» производство данного вида паштетов является актуальным, а также является новой разработкой,

что позволит расширить ассортимент, и не потребует огромных вложений на приобретение сырья и вспомогательных материалов.

САХАРНОЕ ЧУДО

Чернова М.В., Ларичева К.Н.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Пряник — национальное русское кондитерское изделие. Издревле на Руси пряник считался символом достатка, благополучия, семейного счастья. Ему приписывались различные чудодейственные и целебные свойства.

Производство пряников особенно широко развито в нашей стране. Особый интерес у покупателей вызывают пряники с разными начинками.

Интерес представляет использование в качестве сырья для начинки ягоды ежевики, которые содержат полный природный «витаминный комплекс» и по содержанию многих из них являются «чемпионом». Ягоды ежевики включают в рацион лечебного питания, используются как средство против аллергии.

Предполагается разработка технологии и рецептуры пряников с начинкой из ягод ежевики. При этом интерес представляет разработка рецептуры пряников с ягодной начинкой с ограниченным содержанием сахара, заменой которого выступит мёд. Целебные свойства мёда и ежевики без сомнения позволят отнести новый вид пряников к продуктам функционального профилактического значения.

Перспективным является внедрение технологии в производство ООО «Новгородхлеб» — это даст возможность расширить ассортимент кондитерских изделий на предприятии и является целесообразным, так как для производства такого продукта не требуется привлечение дополнительных трудовых ресурсов и материальных затрат на дооснащение производства.

РЫБНЫЕ ПРЕСЕРВЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

Чикалова Д.М.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Морепродукты, обладая исключительно высокими пищевыми качествами, занимают важное место в нашем питании. Рыбные продукты широко используются в повседневном рационе, в диетическом и детском питании, а рыбные изделия, отличающиеся острым или